2.038 Nátierka syrová labužnícka
l00 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
Hmotnosť v kg, 1, ks								
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
mäkký syr	0,30	0,30	0,35	0,35	0,50	0,50	0,70	0,70
plesňový syr	0,25	0,25	0,35	0,35	0,40	0,40	0,60	0,60
syr tvrdý	0,25	0,25	0,35	0,35	0,40	0,40	0,60	0,60
maslo	1,00	1,00	1,30	1,30	1,50	1,50	1,70	1,70
mlieko	0,15	0,15	0,20	0,20	0,25	0,25	0,30	0,30
soľ	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
cibuľa	0,15	0,13	0,20	0,17	0,25	0,21	0,30	0,25
hmotnosť porcie v g	20		26		32		40	

Výrobný postup

Maslo vymiešame s mäkkým syrom a mliekom. Pridáme očistenú na jemno posekanú cibuľu, nastrúhaný plesňový syr, nastrúhaný tvrdý syr a vyšľaháme do peny. Dochutíme soľou.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	418	100	1,80	10,3	0,0	0,3	0,0	62,4	0,1	0,077	0,0	0,0	0,2	0,0
B	548	131	2,39	13,5	0,0	0,4	0,0	83,0	0,1	0,100	0,0	0,0	0,3	0,0
C	641	154	2,91	15,7	0,0	0,5	0,1	101,1	0,1	0,119	0,0	0,1	0,3	0,0
D	784	188	4,21	18,9	0,0	0,7	0,1	146,3	0,1	0,148	0,0	0,1	0,4	0,0